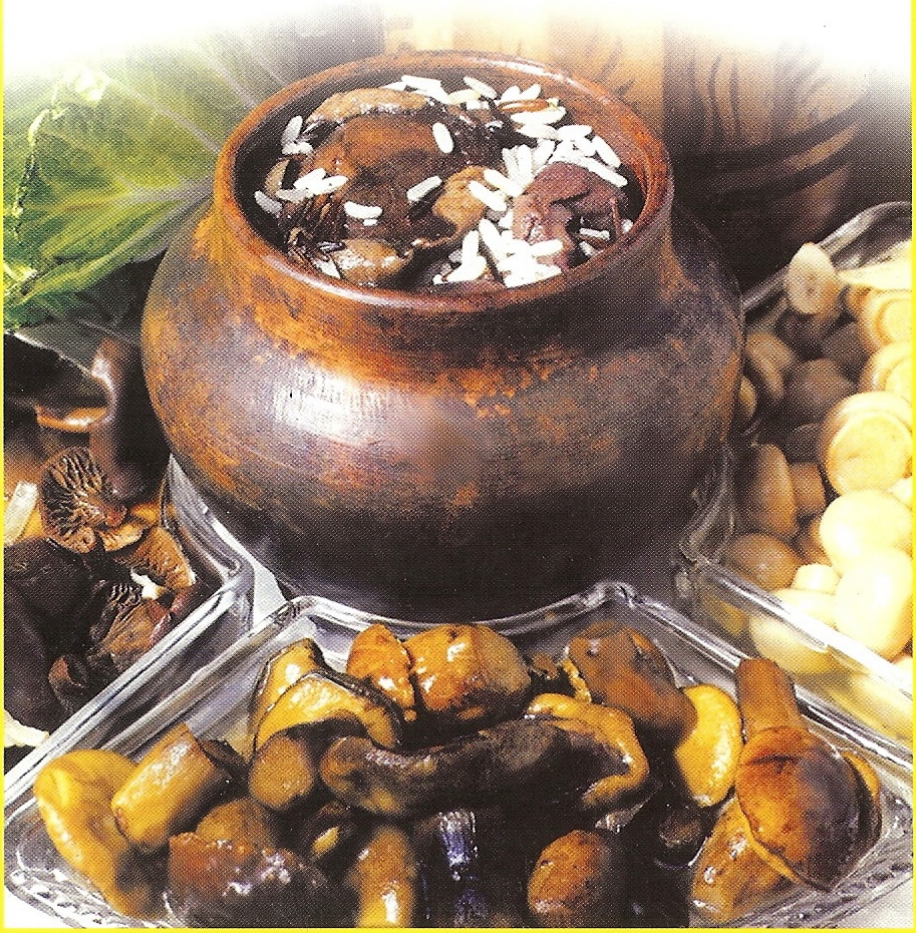
VISIT…

АСТ
ИЗДАТЕЛЬСТВО

быстро, вкусно, просто

Блюда из грибов



УДК 641
ББК 36.997
Б68

Серия «Быстро, вкусно, просто» основана в 2006 г.

Оригинал-макет подготовлен ООО «Издательство Агата»

Блюда из грибов / Сост. Д. Костина. – М.: АСТ; Б68 Владимир: ВКТ, 2010. – 62, [2] с.

ISBN 978-5-17-065095-8
ISBN 978-5-226-01850-3 (ВКТ)

С древности и по сей день грибы являются заменой мясу и прочим мясным продуктам. Приготовьте по предлагаемым рецептам вкусные и полезные блюда.

Для широкого круга читателей.

УДК 641
ББК 36.997

© Сост. Д. Костина, 2010

УНИКАЛЬНОЕ ТВОРЕНИЕ ПРИРОДЫ

С древности и по сей день грибы являются заменой мясу и прочим мясным продуктам. Они – уникальное творение природы. По количеству белка сушеный гриб достигает до 30% всей его массы. Грибы являются лидерами по содержанию углеводов, клетчатки, аминокислот, различных жироподобных веществ, таких как эфирные масла и жирные кислоты. Но самое ценное и огромное значение имеет лецитин – основное препятствие для отложения холестерина в сосудах.

Содержащиеся в грибах свободные жирные кислоты, так же как и аминокислоты, довольно легко усваиваются организмом и поэтому грибы являются продуктом, который приходит на помощь нашему организму для борьбы с таким неприятным заболеванием, как атеросклероз. Помимо вышеуказанных преимуществ, грибы содержат большое количество ферментов, благоприятствующих расщеплению жиров, гликогена и клетчатки.

В грибах содержится большое количество витаминов. По наличию витамина В грибы даже не уступают злаковым и зерновым культурам, а по содержанию витамина D они превосходят сливочное масло! Довольно много витамина А содержится в рыжиках, лисичках и белых грибах.

Благодаря большому содержанию калорий грибы – довольно тяжелая пища для организма и их усваивание происходит намного дольше, чем мяса. Поэтому следует помнить, что грибы не являются диетическим продуктом.

Приготовьте по предлагаемым рецептам вкусные и полезные блюда. Приятного аппетита!

ЗАКУСКИ ИЗ ГРИБОВ

Нарезка с грибами

- *1½ стакана мелких маринованных грибов, 5–6 тонких ломтиков ветчины, 5–6 ломтиков свиного жаркого, 100 г копченой колбасы, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 отварные моркови, 3 помидора, 3 соленых огурца, 1 луковица, 2 стручка перца, 1 стакан вареного гороха или консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки растительного масла, сок половины лимона, соль, сахар, зеленый салат, зеленый лук.*

Нарезанные ломтиками мясо, колбасу, яйца, морковь, помидоры, огурец, целые грибы и другие продукты уложить рядами на большое блюдо. Овощи и грибы сбрызнуть соусом, приготовленным из растительного масла и лимонного сока.

Блюдо украсить листьями салата.

Масло из грибов

- *100 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки тушеных шинкованных грибов, соль, репчатый лук, (перец, горчица).*

Масло или маргарин взбить до образования пышной светлой массы, пристающей к стенкам стеклянной миски, добавить тщательно измельченные тушеные грибы и заправить. Грибы следует тушить с небольшим количеством жира или в собственном соку до тех пор, пока не испарится грибной сок и грибы не станут сухими.

Лук рекомендуется добавлять в протертом виде. К белым грибам, рыжикам и шампиньонам перец и горчицу не добавляют.

Грибное масло можно использовать для приготовления бутербродов с ветчиной, колбасой, огурцами и другими продуктами. Бутерброды украсить ломтиками помидора, огурца и редиса, зеленью петрушки или зеленым салатом.

Рулеты из килек с мелкими маринованными грибами

- *1 кг килек, 0,5 кг маринованных грибов, 1 стакан маринада (грибного).*

Хорошо просоленные кильки (салаку) очистить от костей, промыть, свернуть рулетом и закрепить спичкой (без головки) или пряной гвоздикой. Залить грибным маринадом, дать пропитаться в течение 1–2 дней. Подавая на стол, рядом с рулетиками из килек положить мелкие маринованные грибы.

Свежие грибы с луком и яйцами

- *500 г грибов, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, по ⅔ стакана бульона или воды и сметаны, 3 яйца; перец, соль по вкусу.*

Мелко нарезанные грибы поджарить в сливочном масле с луком; переложить в кастрюлю, добавить соль, черный перец, муку, влить мясной бульон или воду, тушить до готовности и заправить сметаной; крутые яйца нарезать кружочками, уложить на блюдо, а сверху залить тушеными грибами. Подавать на стол горячими.

Грибная икра

- *400 г свежих, 200 г соленых или 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 1–2 ст. ложки растительного масла, соль, перец, столовый уксус или лимонный сок, зеленый лук.*

Свежие грибы тушить в собственном соку, пока сок не испарится. Соленые грибы вымочить для удаления излишней

соли, сушеные грибы вымочить, отварить и на дуршлаге дать стечь воде. Затем грибы мелко нашинковать и смешать с рубленым луком, слегка поджаренным в растительном масле. Лук должен быть светло-золотистого цвета, нельзя допускать его подгорания.

Смесь заправить солью, перцем, уксусом или лимонным соком, сверху посыпать мелко нарубленным зеленым луком.

Использовать для приготовления бутербродов или в качестве закуски к холодному столу.

Помидоры, фаршированные треской с шампиньонами

- *8 помидоров, 500 г филе трески, 150 г свежих грибов (лучше белых или шампиньонов), 1 свежий огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 лимон, ½ стакана майонеза; соль и свежемолотый черный перец по вкусу.*

Треску отварить, охладить и нарезать мелкими кубиками. Такими же кубиками нарезать огурец и предварительно отваренные грибы, мелко порубить яйца. У свежих помидоров срезать верхушки и вынуть сердцевину. Сердцевину помидоров без зерен и сока мелко нарезать и смешать с треской, грибами, огурцом и яйцами; посолить и поперчить по вкусу. Выдавить в каждый помидор немного лимонного сока, нафаршировать его полученной массой, залить майонезом. Выдержать 4–6 часов, чтобы грибы пропитались соком.

Маринованные грибы с тимьяном и гвоздикой

- *1 кг грибов, 150 мл белого вина, 100 мл уксуса, 150 мл растительного масла, черный перец, лавровый лист, тимьян, гвоздика, соль.*

Перебранные более мелкие грибы, хорошо промытые, залить белым вином, уксусом, растительным маслом, прибавить по вкусу соль, немного черного перца, лавровый лист, тимьян, гвоздику. Варить вместе с грибами до готовности.

Выдержать грибы в маринаде в течение 4–5 минут. Подавать холодными как закуску.

Бутерброды с грибами и помидорами

- *4–5 больших ломтей ржаного хлеба, 50–60 г сливочного масла, 200–250 г солёных, маринованных или консервированных грибов, 1 луковица, 3–4 ст. ложки сметаны, соль, сахар, зеленый лук, 1 помидор или несколько черносливин, яблоко, сваренное вкрутую яйцо.*

Ломти хлеба намазать маслом. Грибы мелко нашинковать, добавить сметану и рубленый репчатый лук, при желании также — измельченное яблоко и крутое яйцо. Бутерброды покрыть толстым слоем полученной массы, разрезать пополам, на четыре части или треугольными кусками. Каждый бутерброд украсить зеленью и кусочками помидора или половинкой отваренного чернослива.

Бутерброды с грибами можно и не разрезать, в этом случае их едят с помощью ножа и вилки.

Бутерброды с шампиньонами и яблоком

- *200 г маринованных шампиньонов, 200 г ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 1 яблоко, 1 помидор, 2 черносливины, соль, сахар, зеленый лук по вкусу.*

Хлеб нарезать ломтиками и намазать маслом. Грибы мелко нашинковать, добавить сметану, нарезанный репчатый лук, измельченное яблоко и крутое яйцо.

Полученную массу положить на ломтики хлеба, каждый бутерброд украсить зеленью, кусочком помидора и половинкой размоченного чернослива.

Бутерброды с паштетом из грибов

- *250 г свежих грибов, 100 г сливочного масла; соль, перец, лимонный сок по вкусу.*

Отварить в подсоленной воде свежие грибы, откинуть на дуршлаг и мелко нарубить или пропустить через мясорубку, растереть размякшее сливочное масло, соединить с грибами, добавить соль, черный молотый перец и лимонный сок, все хорошо перемешать, намазать грибным паштетом ломтики хлеба и украсить их тонко нарезанными ломтиками лимона.

Паштет можно приготовить и из сушеных грибов, которые надо предварительно намочить в небольшом количестве воды на 3–4 часа и отварить в ней.

Яйца, фаршированные грибами с килькой и ветчиной

- *4–5 яиц, 200 г свежих или 100 г отваренных грибов, 2–3 кильки пряного посола, 50 г постной ветчины, 1–2 ст. ложки оливкового масла или сметаны, соль, сахар, горчица, перец, лимонный сок или уксус, (майонез), зелень.*

Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль на две части, желтки вынуть и нашинковать. Нашинкованные грибы слегка протушить в оливковом масле или сметане и охладить. Затем смешать их с нашинкованными яичными желтками, килькой, ветчиной, оливковым маслом или сметаной и заправить. Если смесь получилась слишком сухой, можно добавить майонез или сметану.

Белки нафаршировать полученной смесью и украсить зеленью. Оставшуюся часть смеси подать к столу на блюде или в салатнице. На фаршированные яйца можно положить немного майонеза или сметанной подливки.

САЛАТЫ ИЗ ГРИБОВ

Салат из маринованных грибов с креветками

- *100 г грибов, 60 г картофеля, 70 г патиссонов, 60 г майонеза, 70 г креветок, 1 яйцо, ½ лимона, соль и сахар по вкусу.*

Промытые и отцеженные грибы, вареный картофель и маринованные патиссоны нарезать ломтиками, соединить. заправить майонезом, сахаром, посолить, перемешать и выложить в салатник. Креветки отварить в подсоленной воде (10–12 минут), или взять мороженые, отделить шейки, очистить их от панциря, сбрызнуть лимонным соком и уложить поверх салата. Сверху салат украсить дольками круто сваренного яйца и веточками зелени.

Грибной салат с картофелем, огурцами и квашеной капустой

- *300 г соленых, маринованных или отваренных в собственном соку грибов, 4–5 картофелин, 1 огурец или ½ стакана квашеной капусты, 1 головка репчатого лука или 50–100 г зеленого лука, 1— 1½ стакана сметаны, соль, сахар, горчица, лук-резанец, укроп или зелень петрушки, (1–2 сваренных вкрутую яйца), (2–3 помидора или стручка перца).*

Грибы, отварной картофель и другие продукты нарезать аккуратными кусочками и смешать с заправленной сметаной, украсить зеленью. На салат сверху можно положить также дольки яйца и тонко нарезанные ломтики помидора или перца.

Грибной салат с ветчиной, картофелем и помидорами

- *100 г маринованных, соленых или отваренных в собственном соку грибов, 100 г ветчины, 5–6 отварных картофелин, 1–2 свежих или соленых огурца, 1–2 помидора, 1 луковица или 50 г зеленого лука, 1–1½ стакана сметаны, столовый уксус или лимонный сок, соль, сахар, горчица, перец, лук-резанец, укроп или зелень петрушки, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г зеленого салата.*

Продукты нарезать красивыми ровными кусочками и смешать с заправленной сметаной. Часть заправки налить на салат уже в самой салатнице. Украсить ломтиками помидора и зеленью. К салату можно добавить также ломтики яйца. Салат лучше всего подавать в виде горок, уложенных на листья зеленого салата.

Салат из шампиньонов с яйцами, помидорами и лимонным соком

- *250–300 г свежих шампиньонов, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 крутых яйца, 1–2 помидора, 1 яблоко, ½ стакана сметаны, 1–2 ст. ложки оливкового масла, сок, отжатый из ½ лимона, или 1 ст. ложка яблочного сока, соль, сахар, укроп или лук-резанец.*

Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, тушить в сливочном масле до полной готовности и охладить. Яйца, помидоры и яблоко нарезать тонкими кружочками или секторами. Продукты красиво уложить рядами или слоями на блюдо или в стеклянную миску, сверху полить сметаной, заправленной оливковым маслом и приправами, украсить зеленью.

Разноцветный салат с грибами

- *1 стакан мелких маринованных или отваренных в собственном соку белых грибов, рыжиков или шампиньонов, 100 г твердого сыра, 1–2 яблока, 1–2 помидора, 100 г вареной нежирной колбасы или постной ветчины, 1 апель-*

сын, 1½ стакана сметаны или кефира, 2 чайные ложки меда или сахара, соль, горчица, лимонный или яблочный сок, тертая лимонная или апельсиновая цедра, зелень петрушки.

Мелкие грибы использовать целиком, крупные разрезать на четыре части. Остальные продукты нарезать тонкими ломтиками или брусочками и уложить в салатницу. Залить заправленной сметаной или кефиром и украсить зеленью. Заправку можно наполовину смешать с майонезом, в этом случае соли, горчицы и кислого сока следует добавлять в меньшем количестве.

Грибной салат с солеными огурцами и сельдью

- *1 стакан маринованных грибов, 3–4 отварные картофелины, 1 небольшой соленый огурец, 1–2 сваренных вкрутую яйца, 1 сельдь, 1 яблоко, 1–1½ стакана сметаны, горчица, соль, сахар, зеленый лук, 1–2 помидора, укроп, зелень петрушки.*

Сельдь вымочить. Все продукты нарезать кубиками или продолговатыми кусочками и положить в салатницу. Сметану заправить и залить ею салат, украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

Грибной салат с ветчиной или колбасой и огурцами

- *200 г грибов, 100 г ветчины или колбасы, 5–6 картофелин, 1–2 соленых или свежих огурца, 1 луковица или 50 г зеленого лука, 1 стакан сметаны. Приправа по вкусу.*

Нарезанные мелкими ломтиками маринованные, соленые или отваренные в собственном соку свежие грибы, вареный картофель, соленые огурцы, репчатый лук, ветчину или вареную колбасу, сваренное вкрутую яйцо смешать и заправить сметаной, сбрызнуть уксусом или лимонным соком. Можно добавить немного горчицы и украсить укропом и ломтиками помидоров.

Рекомендуется подавать горками, уложенными на листья салата.

Салат грибной со спаржей, зеленой фасолью и помидорами

- *200 г спаржи, 150 г молодой зеленой фасоли, 100 г гусиной печени, 200 г маринованных грибов, 800 г свежих помидоров, 100 г моркови, 200 г майонеза, зелень петрушки.*

Головки вареной спаржи, отваренные и нарезанные стручки молодой зеленой фасоли, вареную гусиную печенку, нарезанную ломтиками, маринованные грибы, нарезанные лапшой, и морковь, тоже нарезанную лапшой, хорошо перемешать и заправить майонезом и солью по вкусу. Готовым салатом наполнить свежие помидоры, разрезанные пополам, из которых предварительно удалена мякоть. Помидоры посыпать сверху мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из спаржи и сельдерея с грибами

- *200 г спаржи, 200 г корня сельдерея, 200 г свежих грибов, 200 г картофеля, 200 г майонеза, черный перец.*

Вареные головки спаржи, сельдерей, нарезанный ломтиками и слегка ошпаренный для мягкости, вареный картофель, нарезанный кружочками, и нарезанные лапшой отваренные свежие грибы заправить майонезом, черным перцем и солью по вкусу. Гарнировать вареными креветками и яйцами, сваренными вкрутую и нарезанными кружочками.

Грибной салат со сладким перцем и коньяком

- *200 г зеленого сладкого перца, 200 г свежих грибов, 200 г спаржи, 200 г мандаринов, 200 мл уксуса, 40 мл оливкового масла, 25 мл коньяка.*

Перец, нарезанный тонкими колечками, вареные грибы, нарезанные ломтиками, головки вареной спаржи и мандарины, очищенные от кожицы и семян и нарезанные кусочками,

заправить уксусом, оливковым маслом, коньяком и солью **по** вкусу.

Грибы с белым вином и чесноком

• *1 кг свежих грибов, 100 г сливочного масла, 50 г муки, 100 мл белого вина, чеснок, петрушка и молотый черный перец.*

Обжарить в масле очищенные и нарезанные ломтиками свежие грибы, а затем прибавить мелко толченый чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки, черный перец, муку и посолить по вкусу. Залить вином и небольшим количеством воды. Кипятить до мягкости. Подать горячими.

Салат из маринованных грибов с вареной рыбой и солеными огурцами

• *240 г маринованных грибов, 160 г вареной рыбы, 200 г картофеля, 60 г соленых огурцов, 100 г майонеза, 2 яйца, соль.*

Промытые и отцеженные грибы, отваренные рыбу и картофель, крутые яйца и огурцы нарезать брусочками. Продукты (кроме предназначенных для украшения) соединить, заправить майонезом, посолить и осторожно перемешать. Салат украсить длинными ломтиками рыбы, кружочками яиц, мелкими шляпками грибов.

Салат из свежих шампиньонов и яиц

• *300 г грибов, 3 яйца, по 1 столовой ложке уксуса и растительного масла; соль, сахар и перец — по вкусу.*

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на сито или дуршлаг (отвар затем можно использовать для приготовления соуса или супа), нарезать тонкими ломтиками, смешать со сваренными вкрутую и нарубленными яйцами, посолить, посыпать черным молотым перцем, заправить уксусом, растительным маслом, сахаром, выложить в салатник и украсить измельченной зеленью укропа.

Салат из свежих шампиньонов с картофелем и зеленым горошком

- *300 г грибов, 500 г картофеля, 1 луковица, 150 г консервированного зеленого горошка, 100 г петрушки, 1 банка майонеза.*

Вареный картофель нарезать маленькими кубиками, добавить мелко нарубленные отваренные шампиньоны и репчатый лук, зеленый горошек, зелень петрушки. Заправить майонезом, перемешать, уложить горкой и украсить зеленью петрушки.

Салат из свежих грибов с зеленым горошком и огурцами

- *350 г грибов, 3 картофелины, 1 огурец, 2 головки репчатого лука, 100 г консервированного зеленого горошка, по 2 помидора и яйца, 1 стакан сметаны, остальные компоненты — по вкусу.*

Соленые или отваренные свежие грибы, вареные картофель и яйца, а также лук, свежие огурцы и помидоры нарезать, добавить консервированный зеленый горошек, заправить смесью сметаны, соли, сахара, горчицы, измельченной зелени укропа и петрушки, перемешать, украсить дольками яйца, тонко нарезанными ломтиками помидоров.

Салат из маринованных грибов с креветками, яйцами и патиссонами

- *100 г грибов, 60 г картофеля, 70 г патиссонов, 60 г майонеза, 70 г креветок, 1 яйцо; сахар, соль, лимонный сок, зелень — по вкусу.*

Промытые и отцеженные грибы, вареный картофель и маринованные патиссоны нарезать ломтиками, соединить, заправить майонезом, сахаром, посолить, перемешать и выложить в салатник. Креветки отварить в подсоленной воде (10–12 минут), отделить шейки, очистить их от панциря, сбрызнуть

лимонным соком, уложить поверх салата и украсить его дольками крутого яйца и веточками зелени.

Классический грибной винегрет

- *150 г маринованных или соленых грибов, 1 луковица или 50–100 г зеленого лука, 1 морковь, 1 маленькая свекла, 2–3 картофелины, 1 небольшой соленый огурец, 3 ст. ложки оливкового масла, 2–3 ст. ложки столового уксуса или лимонного сока, соль, сахар, горчица, перец, укроп и зелень петрушки.*

Грибы и лук нашинковать, отваренные морковь, свеклу и картофель, а также огурец нарезать кубиками, перемешать. Масло заправить уксусом или соком и приправами, залить им салат. Сверху посыпать зеленью.

Винегрет из шампиньонов с оливковым маслом и яблочным соком

- *250–300 г свежих шампиньонов, 3–4 помидора, 1 яблоко, 1 морковь, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка грибного отвара, сок, отжатый из ½ лимона, или 1 ст. ложка яблочного сока, соль, сахар, горчица, 1 лук-порей или маленькая луковица, укроп, зеленый лук.*

Мелкие шампиньоны вообще не разрезать или разрезать пополам, крупные нарезать кусочками, тушить в оливковом масле (1 столовая ложка) до полной готовности и охладить. Помидоры и яблоко нарезать кубиками и смешать с остывшими грибами.

Из оставшегося оливкового масла, сока, выделившегося при тушении грибов, и приправ приготовить соус, куда добавить тертую морковь, репчатый лук или лук-порей. Украсить зеленью.

Вместо оливкового масла можно использовать майонез.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Суп картофельный с грибами

- *60 г свежих белых грибов, 150 г картофеля, 1 морковь, 1 л воды или бульона, зелень петрушки, лук, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.*

Свежие грибы очистить, промыть. Ножки грибов нарезать, спассеровать на масле и варить в небольшом количестве воды 30–40 минут. Лук нашинковать, спассеровать с жиром. Картофель нарезать кубиками. В кипящий бульон или воду положить нарезанные шляпки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель, варить 15–20 минут. При подаче положить в тарелку с грибным супом сметану и зелень.

Суп-крем с грибами и острым мексиканским соусом

- *2 кг грибов (особенно подходят для этого супа белые грибы или шампиньоны), 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 60 г сливочного масла, 4 ст. ложки муки, табаско (острый мексиканский соус) по вкусу, 1 яичный желток, 3 ст. ложки сливок, 1 пучок зеленого лука, сода, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать кусочками. Вскипятить подсоленную воду, добавив щепотку соды, и варить грибы примерно 15–20 минут. Пену снимать шумовкой. Достать грибы из отвара и размять до состояния пюре. Отвар не выливать. Очистить и мелко нарубить лук и чеснок. Спассеровать в растопленном сливоч-

ном масле. Добавить грибное пюре, посыпать все мукой, хорошо перемешать и прогреть. После этого добавить по вкусу грибной отвар и варить суп, часто перемешивая, примерно 25 минут. Снять кастрюлю с плиты, приправить суп солью, перцем и табаско, добавить желток и сливки. Промыть зеленый лук, нарезать, смешать с супом и подать на стол.

Суп из лисичек

- *500 г лисичек, 100 г топленого масла или шпика, 1 ч. ложка муки, сметана, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Лисички вымыть. Потушить в масле или на шпике мелко нарезанный лук в течение 10 минут, чтобы он стал полумягким. Затем соединить грибы с луком и тушить еще 45 минут. После того грибы залить 2 л кипятка, посолить и варить до готовности. Перед окончанием варки 1 чайную ложку муки развести сметаной и заправить грибы. При желании в тарелку с готовым супом можно добавить черный молотый перец по вкусу.

Суп из шампиньонов

- *200 г шампиньонов, 1 небольшая морковь, 1 корень лука-порея, зелень петрушки, тимьян, лавровый лист, соль по вкусу.*

Шампиньоны замочить на 3 часа, потом промыть. Грибы положить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, лук-порей, зелень петрушки, тимьян, лавровый лист, соль, немного воды и поставить на несколько минут на слабый огонь. Затем грибы вынуть, а овощи протереть через сито и снова довести до кипения. Перед подачей положить в тарелки с супом мелко нарезанные грибы.

Пестрый суп из свежих грибов

- *150 г свежих грибов, 1–2 моркови, 2–3 клубня картофеля, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка сливочного масла, 2 яйца*

½ стакана кислого молока (простокваши), черный молотый перец или зелень петрушки, соль по вкусу.

Перебрать и промыть свежие грибы и нарезать ломтиками. Нарезать тонкими кружочками морковь. Грибы и морковь варить вместе в подсоленной воде приблизительно 20 минут. Добавить картофель, нарезанный кубиками, и лавровый лист. Суп довести до готовности. Затем снять с огня и добавить сливочное масло. Суп заправить яйцами, смешанными с кислым молоком, черным молотым перцем или мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из белых грибов с картофелем

- *500 г свежих грибов, 7 клубней картофеля, 2–3 крупные моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, сметана, зелень укропа и соль по вкусу.*

Нарезать и обжарить в масле грибы, залить горячей водой и кипятить на слабом огне 30 минут. Затем добавить нарезанные картофель, корень петрушки, морковь, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20–30 минут.

При подаче к столу добавить сметану и укроп.

Суп из грибов с крапивой

- *400 г свежих грибов (лучше подберезовики), 2 клубня картофеля, 100 г крапивы, 30–40 г сливочного или топленого масла, 120 г сметаны, зелень укропа, соль по вкусу.*

Свежие грибы нарезать кусочками, обжарить в масле и варить вместе с картофелем около 30 минут. Добавить нашинкованную крапиву и варить еще 15 минут. Затем заправить сметаной и измельченным укропом и довести до кипения. Подавать с гренками.

Грибная солянка со свежими грибами

- *10–12 средних свежих грибов, 1 ст. ложка томат-пасты, 2 соленых огурца, 5 луковиц, 2–3 ст. ложки масла,*

12–16 маслин, 2–3 ст. ложки каперсов, 4 ст. ложки сметаны, ½ лимона, черный молотый перец, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Грибы промыть, очистить, залить водой и варить до готовности. В это время лук очистить, промыть, нашинковать и спассеровать на топленом масле с томат-пастой. Соленые огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль, удалить семена, нарезать поперек тонкими ломтиками и слегка потушить. Маслины хорошо промыть, освободить от косточек.

Грибной бульон процедить, а грибы нарезать пластинками. В бульон опустить нарезанные грибы, огурцы, пассерованный лук, каперсы, лавровый лист и дать покипеть 8–10 минут. Затем заправить солянку по вкусу солью, сметаной, добавить маслины, зелень укропа и петрушки. При подаче добавить в солянку 1 столовую ложку сметаны, ломтик лимона и посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки.

Суп с грибами и домашней лапшой

- *1 л бульона (мясного или куриного) или грибного отвара, 1 маленькая луковица, 1 корень петрушки или сельдерея, 150 г свежих белых грибов, шампиньонов или грибов-зонтиков, лапша.*
  Для лапши: 160 г муки, 1 ч. ложка растопленного сливочного масла, 2–3 ст. ложки воды.

Муку замесить с другими продуктами до образования вязкого теста, затем тонким слоем раскатать на доске и нарезать полосками. Тесто легче нарезать, если ему дать слегка подсохнуть в раскатанном виде. Нарезанную лапшу опустить в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока она не всплывет на поверхность.

Если не требуется варить всю лапшу сразу, то оставшуюся часть следует высушить. В таком виде она хорошо сохраняется.

В кипящий бульон опустить нарезанные полосками коренья и грибы, разрезанные пополам или на четыре части

варить до готовности. К готовому супу добавить отдельно отваренную лапшу.

Суп из шампиньонов и зеленого горошка

- *250 г свежих шампиньонов, 250 г свежего зеленого горошка, 50 г репчатого лука, 80 г моркови, ½ корня петрушки, 35 мл растительного масла, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Свежий зеленый горошек залить 1,5 литра кипяченой воды и варить 15–20 минут.

Шампиньоны очистить от пленочек, закрывающих пластинки, промыть в проточной холодной воде, отбросить на дуршлаг, дать воде стечь, нарезать соломкой и тушить 20–25 минут в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла.

Репчатый лук, морковь и корень петрушки очистить, промыть, нарезать соломкой и поджарить на растительном масле. Подготовленные продукты соединить с варящимся зеленым горошком и варить еще 8–10 минут. При подаче на стол суп поперчить и посыпать рубленой зеленью.

Суп рисовый с шампиньонами по-деревенски

- *250 г свежих шампиньонов, 100 г сливочного масла, ½ стакана риса, пучок зелени петрушки, 1 яйцо, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Шампиньоны очистить от пленочек, закрывающих пластинки, промыть в проточной холодной воде, нарезать дольками и на 15–20 минут опустить в подсоленную воду.

В кастрюлю влить 1,5 литра воды, посолить и довести до кипения, опустить грибы и отварить их до мягкости, всыпать промытый рис, добавить сливочное масло, мелко нарезанную петрушку и варить до готовности.

Перед подачей на стол заправить суп яйцом и посыпать черным перцем, можно добавить сок лимона или 1–2 столовые ложки томатного соуса.

Суп из свежих шампиньонов с морковью и сельдереем

- *400 г свежих шампиньонов, 80 г репчатого лука, 60 г моркови, ½ корня петрушки, ½ корня сельдерея, 35 г сливочного масла, 40 г сметаны, зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.*

Шампиньоны очистить от пленок, закрывающих пластинки, промыть в проточной воде, нарезать соломкой, положить в кастрюлю, влить немного воды, добавить сливочного масла, накрыть крышкой и тушить, периодически помешивая, в течение 30–40 минут.

Репчатый лук, морковь, корень петрушки, корень сельдерея очистить, промыть, нарезать соломкой и поджарить на сливочном масле.

В кастрюлю с тушеными шампиньонами прибавить поджаренные овощи, влить 1,5 литра воды (кипятка), посолить, довести до кипения и варить на малом огне в течение 8–10 минут. Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Суп куриный с грибами и вермишелью

- *100 г свежих грибов, 1,2 кг курицы, 200 г вермишели, 60 г корня сельдерея, 25 г корня петрушки, черный перец горошком, соль по вкусу, зелень петрушки.*

Подготовленную курицу разделать на небольшие порционные куски, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения, воду слить, мясо промыть в проточной холодной воде, вновь положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения и варить на малом огне при слабом кипении.

Очищенные овощи и грибы нарезать кубиками и опустить в кипящий суп. Когда мясо сварится до полуготовности, добавить перец черный горошком, соль и зелень петрушки.

За 1–2 минуты до конца варки засыпать вермишель, предварительно сваренную до готовности в подсоленной воде.

довести до кипения и снять с огня. Перед подачей на стол в тарелки с супом добавить измельченную зелень петрушки.

Суп из грибов с овощами

- *200 г свежих грибов, 2 моркови, 2–3 картофелины, 2 яйца, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 лавровый лист, черный молотый перец и соль по вкусу, зелень петрушки.*

Грибы очистить и нарезать ломтиками. Морковь очистить, промыть и нарезать кружочками.

В кастрюлю влить 1,5 литра воды, посолить, положить подготовленные грибы и морковь, поставить на огонь, довести до кипения и варить около 20 минут. Добавить подготовленный картофель, нарезанный кубиками, и лавровый лист, довести до кипения и варить на малом огне до готовности. Затем снять с огня, добавить сливочное масло. Заправить яйцами, черным молотым перцем и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Грибной суп с овощами

- *200 г свежих, 80–100 г отваренных или 20–40 г сушеных грибов, 1 лук-порей, 1 ст. ложка жира или маргарина, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, морковь, ломтик брюквы, немного свежей капусты, 3–4 картофелины, 1 л бульона или воды, 1 яблоко или помидор, соль, укроп или зелень петрушки, зеленый лук, 1–2 ст. ложки сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо.*

Грибы, коренья и морковь нарезать соломкой и тушить в жире. Брюкву, капусту и морковь нарезать брусочками и опустить в кипящий бульон или воду. Когда овощи станут полумягкими, к ним добавить тушеные грибы, а также коренья и нарезанное яблоко или помидор. Продолжать варить до полной готовности всех продуктов, затем заправить. При подаче на стол в тарелки добавить сметану, положить яйцо, нарезанное ломтиками или секторами, сверху посыпать рубленой зеленью.

Грибной суп с перловой крупой

- *100 г крупы, 1 корень петрушки, кусочек сельдерея, 1 луковица, 20 г грибного порошка или сушеных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1–2 яичных желтка, 2 ст. ложки сметаны, 1 л бульона, сок, отжатый из ½ лимона, или 1 ст. ложка столового уксуса, соль, зелень.*

Предварительно замоченную крупу отварить в слегка подсоленной воде до готовности, процедить. Нарезанные кусочками коренья и вымоченные грибы недолго тушить в масле, затем варить в бульоне до полной готовности. Яичные желтки смешать со сметаной, небольшим количеством бульона и кислым соком. Залить оставшимся бульоном и добавить отваренную крупу. Когда суп остынет, его прогреть еще раз, но не доводить до кипения, чтобы яичные желтки не загустели.

Крупенья грибная

- *6–8 сухих белых грибов, 2 луковицы, 3–4 картофелины, ½ моркови, 1 корень петрушки, ½ стакана гречневой крупы, 1 ст. ложка укропа, 50 г топленого сала или масла, 2,5 л воды.*

Белые грибы отварить, вынуть и нарезать соломкой. В грибной отвар положить картофель, крупу, овощи, нарезанные соломкой и слегка обжаренные с луком и грибами на сале. Варить на медленном огне до полуготовности. Затем посолить и поставить в духовку на 10–15 минут.

Эту крупенью делают белёной, т. е. после ее полной готовности или перед тем, как поставить в духовку, нужно добавить 1 стакан топленого молока или ½ стакана сметаны.

Борщ с грибами

- *200 г свежих или 30 г сушеных белых грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, немного сельдерея или петрушки, 2 небольшие свеклы (400 г), 4 картофелины, соль,*

1–2 ст. ложки сметаны, 2–3 ст. ложки зелени, 1 ст. ложка томата-пюре, уксус.

Подготовленные грибы тушить в сливочном масле вместе с измельченными кореньями. Вареную свеклу натереть или нарезать брусочками. Картофель, нарезанный продолговатыми кусочками, отварить в бульоне до мягкости, добавить другие продукты (муку смешать с небольшим количеством холодной жидкости) и все вместе варить 10 мин. Сметану и измельченную зелень положить в борщ перед подачей его на стол. Если добавить томат-пюре, то его тушить вместе с грибами.

Суп с грибами и жареным мясом

- *350–400 г мягкой говядины, 1 ст. ложка жира или сливочного масла, сельдерей или петрушка, 8–10 картофелин, 200 г свежих или 30 г сушеных грибов, 2 небольших соленых огурца, соль, перец, зелень, сметана.*

Мясо нарезать поперек волокон на 4–5 кусков, отбить и слегка обжарить с обеих сторон. Затем опустить в кастрюлю для варки, залить 1 л кипятка и жидкостью, образовавшейся на сковороде при жарке мяса. Когда мясо станет полумягким, положить картофель и варить до полной готовности. За 10 минут до конца варки добавить нарезанный соленый огурец, подготовленные и нарезанные кусочками отваренные грибы и приправы, продолжить варить.

На стол суп подать прозрачным или со сметаной. Сверху посыпать зеленью.

Солянка с грибами и рыбой

- *400 г рыбного филе, 1 л воды, 1 луковица, соль, 4 горошины перца, 2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 1 ст. ложка муки, 1 соленый огурец, 1 кислое яблоко, укроп, 2–3 ломтика лимона, 2 ст. ложки сметаны.*

Рыбное филе нарезать кусками, вместе с приправами опустить в холодную воду, варить. В разогретом масле протушить кружки лука, нарезанные соломкой грибы, соленый огурец и яблоко. Примерно через 10 минут добавить муку, как следует перемешать, подлить рыбный отвар вместе с кусками рыбы и варить на слабом огне 10 минут. Перед сервировкой добавить по вкусу соли, положить измельченный укроп, ломтики лимона и сметану. В солянку можно положить также нарезанные помидоры или томат-пюре. Последний тушить в жире вместе с грибами.

Суп-харчо с грибами

- *50 г сушеных грибов, ½ стакана риса, 30 г жира, ½ стакана слив, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки томата-пюре.*

Сухие грибы замочить в воде в течение 3–4 часов, затем нашинковать. Варить с рисом, добавив томат-пюре, чеснок, истолченный с солью, и, желательно, кислые сливы. Варить в течение 40–50 минут. При подаче приправить зеленью укропа или петрушки.

Грибной борщ с капустой и свеклой

- *2 л воды, 50 г сушеных грибов, 200 г свеклы, 200 г капусты, 200 г картофеля, 100 г разных кореньев, 1 ст. ложка томатной пасты; соль, сахар, лимонная кислота (или уксус), сметана — по вкусу.*

Грибы промыть, замочить в воде на несколько часов, затем сварить. В отдельной посуде поджарить в жире нарезанную соломкой свеклу, затем положить томатную пасту, залить небольшим количеством жидкости и тушить под крышкой, по мере необходимости доливая воду и следя за тем, чтобы не пригорело.

В грибной бульон опустить нарезанную соломкой капусту, картофель, добавить нарезанные и обжаренные морковь и лук и варить до мягкости овощей; добавить свеклу. Запра-

вить по вкусу солью и кислотой. Отдельно к борщу подать сметану и мелко нарезанную зелень.

Борщ с грибами и квашеной капустой

- *1 кг свеклы, 40 г грибов, 600–700 г капусты, 400 г картофеля, 200 г моркови, 10 г брюквы, 200 г репчатого лука и 100 г зеленого, 120 г томата-пюре, 20–40 г сахара, 80 г жира или масла, 3 ст. ложки уксуса, 4 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, 120–160 г сметаны, соль по вкусу.*

Готовить его следует в основном так же, как и борщ со свежей капустой, только квашеную капусту надо предварительно промыть, слегка отжать, потушить на жире или растительном масле 1,5–2 часа и опустить в бульон одновременно с тушеной свеклой.

Суп-пюре из свежих грибов

- *500 г говядины с костями, 1 морковь, 1 луковица, 400 г шампиньонов или кольцевиков, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 яичный желток, 1½ стакана молока, 3 л воды, соль по вкусу.*

Сварить мясной бульон. Грибы промыть и нарезать. Морковь с луком поджарить в жире.

В кастрюлю положить грибы, поджаренные морковь с луком, залить бульоном и варить в течение 50–60 минут. Сваренные грибы пропустить через мясорубку, залить молочным соусом (муку поджарить в масле до светло-желтого цвета и разбавить молоком), немного поварить, затем протереть сквозь сито, посолить и еще немного поварить. Сваренную грибную массу залить бульоном, добавить масло, заправить взбитым яичным желтком, разбавленным бульоном. Суп-пюре из свежих грибов подавать с белыми сухариками.

ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ

Грибы сушеные, жаренные с луком

• *200 г сушеных грибов, 4 небольшие луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу, ¼ ч. ложки молотого черного перца.*

Сушеные грибы промыть, отмочить, отварить в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг. Подготовленные таким образом грибы нарезать на продольные полоски.

На хорошо разогретой сковороде обжарить в масле мелко нарезанный лук, добавить грибы, посыпать их мукой и обжарить до образования золотистой корочки. Добавить в сковороду грибной отвар, сметану, соль, перец и тушить до готовности. В качестве гарнира подать картофельное пюре или жареный картофель.

Грибы с чесноком, хересом и кедровыми орешками

• *500 г грибов, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 4 ст. ложки хереса, 2 ст. ложки кедровых орехов, сок 1 лимона, соль, свежемолотый черный перец, петрушка (зелень, нарубленная).*

В большой сковороде нагреть масло, положить мелко нарубленный чеснок и готовить на довольно сильном огне 3 минуты, пока не подрумянится. Добавить крупно нарезанные грибы и орехи, влить херес и продолжать жарить, пока жидкость от грибов не испарится. Добавить сок лимона, посолить и поперчить по вкусу, затем посыпать петрушкой и подавать.

Грибы табака

- *600 г грибов (белых, подосиновиков, маслят, подберезовиков), 1 головка чеснока, ½ ст. ложки муки, перец, 3 ст. ложки растительного масла, 300 г соуса или 200 г сметаны.*

Для приготовления блюда используются только шляпки грибов (белых, подосиновиков, маслят, подберезовиков). Шляпки почистить (если это необходимо) и промыть. С двух сторон шляпки натереть солью, нашпиговать чесноком, посыпать перцем и слегка мукой. Положить их на горячую сковороду в кипящее растительное масло, закрыть крышкой и прижать сверху грузом. Грибы обжаривать с двух сторон до румяной корочки. Подавая на стол, полить грибы томатным соусом или сметаной.

Боровики в сметане

- *1 кг грибов, по 2 ст. ложки масла и муки, 1½ стакана сметаны, 50 г сыра, зелень, соль, перец.*

Свежие грибы вымыть, затем нарезать ломтиками, посолить и жарить на сливочном масле до готовности. Незадолго до окончания жарки посыпать пшеничной мукой и залить сметаной, добавив соль, перец по вкусу. Все это на слабом огне довести до кипения. Грибы посыпать тертым сыром и запекать в течение нескольких минут в духовке.

Перед подачей посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

Рыжики жареные

- *Шляпки рыжиков, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 1 луковица, соль.*

Взять очищенные шляпки рыжиков, хорошо промыть и варить в подсоленной воде около 10 минут. Затем откинуть на дуршлаг и дать немного обсохнуть. Дальше грибы жарить, пока они не подрумянятся, на уже горячем сливочном масле. К грибам добавить пассерованный на жире лук.

Перед подачей грибы желательно заправить сметаной. В качестве гарнира хорошо подойдет картофельное пюре.

Жаркое из маслят

- *250 г маслят, лук репчатый, 2 ст. ложки сметаны, 10 шт. картофеля, соль по вкусу.*

Грибы промыть, порезать некрупно и обжарить на сливочном масле 10 минут. Затем добавить нашинкованный лук, перемешать и тушить еще 10 мин. Добавить сметану. Нарезанный картофель положить в горшочек, выложить грибы, сверху засыпать картофелем. Можно добавить грибные кубики. Запекать в духовке 40–50 минут, пока не будет готов картофель.

Маслята, жаренные с орехами

- *500 г маслят, ¾ стакана рубленых грецких орехов, 5–6 перьев зеленого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка яблочного уксуса, перец черный (молотый), соль — по вкусу, 2 веточки кинзы или зелени петрушки, 1 ст. ложка зерен граната.*

Грибы нарезать ломтиками и пожарить на масле до готовности. Посолить, поперчить, добавить рубленые лук, зелень и орехи. Обжаривать, помешивая, еще 1–2 минуты, затем влить уксус и довести до кипения. При подаче выложить на блюдо, оформить зеленью и зернами граната.

Грибы, жаренные в масле

- *500 г свежих грибов (белых, шампиньонов, рыжиков), 3–4 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.*

Грибы очистить, промыть, ошпарить горячей водой и обсушить, разложив на полотенце. Порезать их крупной соломкой, посолить и обжарить на сковороде в предварительно разогретом масле. После того, как выпарится жидкость, выделяемая грибами, посыпать мукой и еще раз обжарить.

К столу грибы подавать горячими, украшенными мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. На гарнир можно подать жареный картофель.

Гренки с маслятами

- *5 шт. грибов (белых, маслят), 4 ломтика пшеничного хлеба, 2 яйца, 1 стакан молока, репчатый лук, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка панировочных сухарей, перец черный (молотый), соль — по вкусу, листья салата.*

Ломтики хлеба обмакнуть в смесь молока и яиц и обжарить на части сливочного масла. Грибы нарезать ломтиками и обжарить на оставшемся масле. Положить рубленый лук, муку, слегка обжарить, затем добавить сметану, посолить, поперчить и тушить 20 минут. Гренки уложить на смазанный маслом противень, сверху на каждый ломтик выложить грибную массу, посыпать сухарями. Запекать в духовке 8–10 минут. Подавать на блюде с листьями зеленого салата.

Грибы, жаренные с лимонным соком

- *6 шт. свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ ч. ложки лимонного сока.*

Грибы очистить, промыть, ошпарить горячей водой и обсушить, разложив на полотенце. Порезать их крупной соломкой. Лук и чеснок мелко нарезать и пассеровать на сливочном масле, прибавить грибы и лимонный сок. Затем приправить все солью, хорошо перемешать и жарить на сильном огне. К столу подавать горячими, украшенными мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Грибы, жаренные с луком

- *500 г грибов, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец черный молотый, зелень петрушки или укропа — по вкусу.*

Грибы очистить, промыть, отварить и нарезать тонкими ломтиками. Приправить их солью и обжарить в масле. Лук порезать кольцами и обжарить в масле отдельно от грибов. Затем грибы и лук смешать.

К столу грибы подавать горячими, украшенными мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. На гарнир можно подать жареный картофель.

Грибы, жаренные со шкварками

- *500 г свежих грибов, 50 г сала, 2 головки репчатого лука, соль, зелень кориандра, петрушки или укропа — по вкусу.*

Грибы положить на несколько минут в соленую воду, затем слить воду и обсушить. Порезать соломкой.

Сало нарезать кубиками, растопить, пока не зарумянятся шкварки. Затем добавить грибы, мелко нарезанный лук и все обжарить. После того, как жидкость, выделяемая грибами, испарится, добавить соль и тушить под закрытой крышкой около 10 минут.

К столу грибы подавать горячими, украшенными мелко нарезанной зеленью петрушки, кориандра или укропа.

Грибы с вином и сметаной

- *500 г свежих грибов, 20 г сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, ⅕ стакана полусухого вина, ¼ ч. ложки перца черного, ⅛ ч. ложки перца красного, соль по вкусу.*

Грибы очистить, промыть и нарезать тонкими ломтиками. Растопить на сковороде сливочное масло и обжарить в нем грибы в течение 5 минут. Добавить вино и держать на сильном огне несколько минут.

Затем убавить огонь, приправить солью, черным и красным перцем, перемешать добавить сметану и тертый сыр и мешать до тех пор, пока смесь не загустеет.

К столу блюдо подавать горячим.

Вешенки, жареные в кляре

• *500 г вешенок, 700 мл пива, 100 г муки, 3 яйца.*
Для маринада: чеснок, черный перец (горошком), столовый уксус.

Вешенки промыть в холодной воде, обрезать ножки и замариновать, для чего подготовленные грибы поместить в подходящую тару, посолить по вкусу, добавить мелко нарезанный чеснок, черный перец горошком и столовый уксус. Уложить сверху гнет, поставить на холод и выдержать не менее 2 часов. Затем обмакнуть в кляр и пожарить во фритюре. Заварной кляр готовится по следующему рецепту: пиво нагреть до 80 °С, постепенно подмешивая, быстро заварить в нем муку. Втереть в полученную массу яйца одно за другим (следующее яйцо втирать только после того, как будет полностью вметано предыдущее). Кляр по консистенции должен напоминать тесто для оладий.

Белые грибы с луковой подливкой

• *5 шт. свежих грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.*

Шляпки молодых грибов очистить, вымыть. Подсушить и обжаривать, часто перемешивая, около 15 минут на растительном масле. Приправить солью. После этого поставить их в нежаркую духовку. Лук мелко порезать, положить в сковороду с разогретым маслом, посолить и тушить до мягкости. Затем влить сметану и прокипятить. Полученной подливкой залить грибы.

Грибы в сметане

• *500 г грибов, ½ стакана сметаны, 25 г сыра, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.*

Грибы очистить, промыть, ошпарить горячей водой и дать воде стечь. Подготовленные грибы порезать ломтиками, по-

солить и обжарить в масле. Перед окончанием жарения в грибы добавить муку и перемешать. Затем влить в сковороду с грибами сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до образования румяной корочки.

При подаче на стол посыпать грибы зеленью петрушки или укропа.

Опята, жаренные в сметане

- *500 г опят (летних или осенних), 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 небольшие луковицы, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.*

Грибы очистить, промыть и отварить в подсоленной воде в течение 5 минут. Затем откинуть грибы на дуршлаг и дать воде стечь. Порезать грибы соломкой и обжарить вместе с мелко порезанным луком. В конце жарки добавить в грибы сметану и перемешать. Жарить еще несколько минут.

Перед подачей к столу украсить грибы мелко нарезанной зеленью петрушки.

Сыроежки, жаренные в сметане

- *7 шт. грибов, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 луковица, соль, зелень укропа, петрушки, репчатого лука по вкусу.*

Шляпки грибов промыть в холодной воде, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Затем грибные шляпки крупно порезать, обжарить в масле и добавить сметану. Прокипятить сметану и посыпать мелко нарезанным зеленым луком или зеленью укропа и петрушки.

Шампиньоны жареные

- *8 шампиньонов, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка лимонного сока, ¼ ч. ложки черного молотого перца, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.*

Шампиньоны промыть, отрезать ножки, шляпки очистить от пленок. Крупные шляпки можно порезать на кусочки. Грибы обжарить в масле на сильном огне, приправить солью и перцем, добавить мелко нарезанную зелень.

Когда шляпки станут мягкими, влить сливки (или сметану) и прокипятить, сбрызнув лимонным соком.

Грибы можно подавать с отварным или жареным картофелем, рисом.

Шампиньоны, жаренные с яйцами

- *500 г шампиньонов, 1 небольшая луковица, 2 ст. ложки топленого масла, 3 яйца, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.*

Шампиньоны промыть, отрезать ножки, шляпки очистить от пленок. Крупные шляпки можно порезать на кусочки. Грибы обжарить на топленом масле, приправив солью, добавить мелко нарезанный лук, масло и продолжать жарить.

Сырые яйца хорошо взбить, посолить, смешать с мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Полученной смесью залить грибы и жарить до готовности яиц.

Готовое блюдо украсить зеленью укропа.

Грибы по-охотничьи с ликером

- *500 г лисичек, 300 г белых грибов, 200 г подосиновиков, 100 г сала, лук репчатый, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки ликера «Бенедиктин», несколько ягод можжевельника или голубики, ½ стакана сливок (высокой жирности), петрушка (зелень рубленая), перец черный (молотый), соль — по вкусу.*

Грибы очистить, промыть, ошпарить, нарезать крупными кусками. Сало нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, мелко нашинковать. Лук и сало обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Добавить грибы и жарить, пока не испарится жидкость, затем заправить ликером, перцем, со-

лью. Ягоды можжевельника или голубики растереть. Сливки взбить, добавить растертые ягоды, залить грибы, прогреть. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Биточки грибные

- *250 г свежих грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков), 4 кусочка белого хлеба, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Свежие грибы очистить, промыть, бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты. Дать воде стечь с грибов и дважды пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и намоченным белым хлебом. Добавить яйцо, соль, тщательно перемешать и из полученной массы формовать биточки плоскоокруглой формы. Панировать их в сухарях и обжарить на растительном масле. К биточкам подать картофельное пюре.

Цветная капуста с маслятами

- *1 кг цветной капусты, 300 г маслят, ½ стакана молока, 3 ст. ложки масла или маргарина, 2 ст. ложки муки, соль, перец (молотый) — по вкусу, сахар, мускатный орех, зелень по вкусу.*

Очищенную цветную капусту разделить на розетки, опустить в кипящую воду, добавить соль, сахар, молоко и варить на слабом огне. Очищенные маслята жарить в масле, посыпать мукой, размешать, прожарить и разбавить капустным отваром, добавить перец и тертый мускатный орех. Соус заправить по вкусу, вылить в глубокую посуду, сверху положить цветную капусту. Подавать с отварным картофелем.

Грибное ассорти

- *По 50 г грибов (маслят, белых, шампиньонов и др.), лук репчатый, 1 сладкий перец, 1 ст. ложка корня петрушки, 1 огурец, корица по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла, ½ стакана виноградного сока, 1 ст. ложка меда.*

Взять по 50 г отваренных в соленой воде свежих грибов: шампиньонов, белых, маслят, лисичек и подосиновиков, нарезать их мелкими кусочками и уложить в большую салатницу. Две луковицы очистить от кожуры, нарезать мелкими дольками, уложить в сковороду, добавить нарезанный мелкими кусочками сладкий перец, 1 столовую ложку мелко нарезанного корня петрушки, 1 натертый на крупной терке огурец. Все перемешать, посыпать корицей, добавить 2 столовые ложки растительного масла и поджарить на слабом огне в течение 15–20 минут. К готовой поджарке добавить пол стакана виноградного сока и ложку меда, перемешать и соединить с грибами.

Блинчики из грибов и картофеля

- *500 г сырого картофеля, 300 г свежих или 150 г отваренных грибов, соль, жир для жарки, (мука или молотые сухари, яйцо).*

Очищенный от кожуры картофель натереть, смешать с очень мелко нашинкованными грибами и заправить солью. Смесь положить ложкой в горячий, растопленный на сковороде жир и обжарить с обеих сторон до образования румяной хрустящей корочки. Если тесто слишком жидкое или блинчики разваливаются, в него следует добавить муку или молотые сухари, можно вбить и яйцо.

На стол к блинчикам подать сметану или соус из хрена, а также салат из помидоров, кабачков или соленых огурцов.

Грибной омлет

- *350 г свежих белых грибов или шампиньонов, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 яйца, 4 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки грибного отвара, соль, жир.*

Очищенные грибы и натертый корень петрушки тушить в масле до тех пор, пока не останется нужное количество жидкости, затем охладить. Яичные желтки смешать с грибами и мукой, заправить. В последнюю очередь добавить взби-

тые яичные белки. Смесь налить на сковороду, смазанную маслом, запечь в духовке, пока омлет слегка не подрумянится и не пропечется.

Подавая к столу, на омлет положить кусочки ветчины или тонкие кружочки сосисок и покрыть их краями омлета.

Жаркое с грибами

- *1 кг говядины, 50 г свиного жира, 100 г грибов, 200 г лука, 2 кг картофеля, 100 мл подсолнечного масла, 200 г сметаны, 500 мл грибного отвара; соль, перец — по вкусу.*

Подготовленную говядину нарезать небольшими кусочками, посыпать солью, перцем, обжарить, положить в кастрюлю и тушить до готовности вместе с морковью, луком в мясном бульоне.

Грибы отварить, посечь и обжарить с луком. Картофель нарезать и также обжарить. В горшочки положить картофель, тушеное мясо, грибы с луком, залить сметаной, грибным отваром и запечь в духовке.

Капустные голубцы с грибами и яйцами

- *500 г капусты, 300–400 г свежих или 60 г сушеных грибов, 60 г лука, 2 яйца, 140 г сметаны, 10 г зелени; перец, соль — по вкусу.*

Нашинковать лук, поджарить или потушить его на сливочном масле, добавить нарезанные свежие грибы и жарить еще 10–12 минут; положить соль, черный молотый перец, мелко нарубленные зелень укропа или петрушки и сваренные вкрутую яйца. Отварить до полуготовности капустные листья, завернуть в них фарш, залить голубцы сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Вместо свежих можно использовать отваренные после замачивания сушеные грибы. Подавать голубцы на стол отдельно или с рассыпчатой гречневой кашей.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ

Лисички в яично-сливочном соусе

• *150 г лисичек, лук репчатый с пером, 3 веточки петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сметаны, 3 ст. ложки сливок, 1 ч. ложка крахмала, соль, белый перец (свежемолотый) — по вкусу.*

Лисички очистить; если они достаточно крупные, разрезать их пополам или на четыре части. Луковицу нарезать тоненькими кольцами, измельчить петрушку, оставив часть для украшения. Масло растопить в микроволновке в большой плоской незакрытой посуде — 1 минуту при 600 Вт, затем добавить к нему нарезанные лук, лисички и петрушку и готовить 2,5 минуты при 600 Вт в закрытой посуде.

Отдельно перемешать яйца, сметану, сливки и крахмал, добавить соль и перец. Вылить эту смесь в посуду с грибами, которую, не накрывая, поставить в печь на 3 минуты при 600 Вт, затем оставить на несколько минут в отключенной печи. Украсить петрушкой и подавать на стол с хлебом, рисом или картофелем.

Мясо с опятами в горшочке

• *500 г мяса, 400 г опят, соль, перец черный (горошек), приправа, лавровый лист — по вкусу, 1 кг картофеля, чеснок, ½ стакана куриного бульона.*

Пожарить (потушить) мясо до готовности, добавить чеснок, специи соль. Потушить грибы. Затем нарезать картофель небольшими кубиками. Все ингредиенты уложить слоями.

Когда горшок наполнится, залить его куриным бульоном. Закрыть крышкой и печь в духовке до готовности.

Грибы, фаршированные анчоусами

- *500 г грибов, 100 г мелко нарубленного бекона, 4 ломтика хлеба без корок, 4 ст. ложки молока, 4 шт. консервированных анчоусов (филе), 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 3 ст. ложки нарубленной петрушки, 1 щепотка нарубленного базилика, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 4 ст. ложки сухарей, 4 ст. ложки оливкового масла, веточки базилика.*

Нагреть духовку до 200 °С. Смазать маслом большой противень. Положить свежий хлеб в маленькую миску, добавить молоко и оставить намокать. Отделить ножки у грибов и мелко их нарезать. Положить в миску с беконом филе анчоусов, чеснок, взбитое яйцо, петрушку, базилик, соль и перец. Отжать хлеб, добавить к остальной массе и хорошо перемешать.

Разделить смесь в перевернутые шляпки грибов, накладывая горкой. Положить на противень и посыпать хлебными крошками. Побрызгать оливковым маслом. Печь на верхней полке духовки в течение 20–30 минут до того, как верх подрумянится. Вынуть и остудить в течение нескольких минут перед подачей, посыпать базиликом.

Грибы тушеные с картофелем и горохом

- *500 г грибов, 1 кг картофеля, лук репчатый, 1,5 стакана молодого гороха, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки сливок, 200 мл воды, укроп или зелень петрушки — по вкусу, соль.*

Очищенные и промытые грибы нарезать кусочками и тушить в растительном масле вместе с нашинкованным луком до полуготовности. Затем добавить нарезанный прямоугольниками картофель, немного воды или грибного отвара, соль и тушить еще 10–15 минут. После этого добавить молодой горох и тушить до его полной готовности (перезревший го-

рох добавить одновременно с картофелем). За несколько минут до готовности влить сливки. Перед употреблением посыпать измельченной зеленью.

Тушеные грибы в горчичном соусе

- *500 г свежих грибов, 2 ст. ложки жира, 1–1½ ст. ложки муки, 1 луковица, 1— 1½ стакана бульона или грибного отвара, 1–1½ ст. ложки горчицы; соль, перец, сахар, уксус — по вкусу.*

Грибы нарезать кусочками и тушить, пока из них не выделится сок. Шпик растопить, в нем спассеровать муку и лук, добавить бульон, варить и заправить специями. Тушеные грибы смешать с соусом и тушить еще 3–5 минут.

Грибы, тушенные с картофелем

- *500 г свежих, 250–300 г отваренных или 60–70 г сушеных грибов, 50 г копченого сала и 40 г жира, 1 луковица, соль, перец, 2–3 ст. ложки сметаны, 1–2 помидора, 10–12 картофелин, вода, укроп, зелень петрушки.*

Грибы и лук нашинковать, тушить в жире, добавить приправы. Картофель нарезать ломтиками или разрезать на четыре части, отварить в небольшом количестве воды, воду слить, картофель переложить в огнеупорную кастрюлю или миску. Сверху положить грибы, несколько минут тушить, чтобы картофель пропитался грибным соусом. При подаче к столу украсить ломтиками помидора и зеленью.

Грибы, тушенные с картофелем и горохом

- *500 г сморчков, 1 луковица, 1 кг картофеля, 1½ стакана свежего гороха, 3 ст. ложки растительного масла, вода, 2–3 ст. ложки сливок, соль, укроп, зелень петрушки.*

Очищенные и промытые грибы нарезать кусочками и тушить в растительном масле вместе с шинкованным луком. Добавить мелкий очищенный картофель и немного воды или

отвара, заправить солью и тушить 10–15 минут под крышкой. Затем добавить молодой горох и тушить его до полной готовности. Перезрелый горох следует начать тушить одновременно с картофелем. За несколько минут до конца тушения подлить сливки. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью. На гарнир подать зеленый салат, салат из огурцов или редиса.

Грибы, тушенные с рисом

- *400 г соленых или 60 г сушеных грибов, 50–60 г шпика или жира, 1–2 луковицы, ½ стакана риса, 2–3 стакана воды или отвара, 1 ст. ложка томата-пюре или 3–4 свежих помидора, соль, 2–3 ст. ложки сметаны, зеленый лук или зелень петрушки.*

Подготовленные шинкованные грибы и лук обжарить в жире до светло-золотистого цвета. Смешать с промытым рисом и горячей водой или грибным отваром, тушить, пока рис не станет мягким, затем добавить томат-пюре или нарезанные свежие помидоры и сметану. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью. На гарнир подать салат из соленых огурцов, помидоров или капусты.

Грибы, тушенные с овощами

- *500 г свежих или 250 г отваренных (соленых) грибов, 50 г шпика или жира, 1 луковица, 2–3 моркови, 1 корень петрушки, ⅓ кочана капусты, 2 стакана воды или бульона, 6–8 картофелин, 1 стакан гороха, 1 стакан бобов, 2 ст. ложки томата-пюре, ½ стакана сметаны, соль, зеленый лук, укроп или зелень петрушки.*

Грибы разрезать пополам или на кусочки. Затем в кастрюле разогреть жир, положить нарезанные кубиками овощи, пассеровать 5–6 минут, залить водой или бульоном и тушить под крышкой до полуготовности. Добавить картофель, нарезанный ломтиками или на четвертинки, и тушить до готовности. Незадолго до конца тушения положить тушенные от-

дельно грибы, томат-пюре, сметану и рубленую зелень, заправить.

Грибы, тушенные с овощами, подходят к жареному или копченому мясу, гарниром служит салат из огурцов или свеклы.

Грибы, тушенные с картофелем

- *200 г грибов, 100 г картофеля, 80 г соуса, 15 г сливочного масла, ½ луковицы.*

Отваренные грибы, нарезанные ломтиками, обжарить с маслом в течение 5–8 минут, уложить в сотейник, залить сметанным или томатным соусом, добавить специи, лавровый лист и тушить 5–10 минут. Затем грибы перемешать с жареными кубиками картофеля, пассерованным луком и тушить до готовности. При подаче на стол посыпать зеленью.

Жареный картофель с тушеными грибами

- *500 г свежих или 250 г консервированных грибов, 50 г шпика, 1–2 луковицы, 8–10 отварных картофелин, соль, тмин, (бульон).*

Грибы нарезать брусочками, шпик кубиками и тушить вместе с нашинкованным луком, при желании добавить немного бульона. Картофель нарезать брусочками или ломтиками, обжарить с оставшимся шпиком до образования светлой хрустящей корочки. Грибы смешать с картофелем, заправить солью и тмином и жарить несколько минут.

Для гарнира подходит тушеная морковь или капуста, а также салат из сырых овощей.

Картофель, тушенный со свежими шампиньонами

- *750 г картофеля, 500 г свежих шампиньонов, 1–2 луковицы, ½ стакана сметаны, 3 ст. ложки масла, 1–2 веточки петрушки, 1–2 лавровых листа; зелень, перец, соль — по вкусу.*

Ошпарить грибы кипятком, нашинковать и обжарить на сливочном или растительном масле вместе с нарубленным луком; очищенный картофель нарезать дольками и обжарить; все соединить, выложить в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, добавить сметану, соль, лавровый лист, черный перец горошком, веточки петрушки и тушить под крышкой 25–30 минут; удалить петрушку и лавровый лист. Подать на стол, посыпав рубленой зеленью петрушки, укропа.

Можно использовать и сушеные грибы, предварительно отваренные, а вместо воды картофельно-грибную смесь залить для тушения отваром (на оставшемся сварить суп).

Говядина с грибами и рисом

- *300 г свежих грибов, 1 кг говядины, 2 головки репчатого лука, 8–10 стручков сладкого перца, 3–4 стручка острого перца, 6–7 зубчиков чеснока, ½ стакана риса, 4 помидора, 6 ст. ложек сливочного масла, зелень петрушки или укроп (1 ст. ложка).*

Мясо нарезать кусочками с крупный грецкий орех и обжарить. Прибавить мелко нарезанный репчатый лук и промытые грибы (мелкие можно положить целиком, а крупные нарезать). Обжарив грибы, влить в глубокую кастрюлю 2 стакана горячей воды, положить в нее грибы, посолить по вкусу и поставить на средний огонь. Довести мясо до полуготовности и прибавить крупно нарезанный сладкий перец, острый перец, чеснок и рис. Сверху уложить нарезанные кружками помидоры. Довести до готовности на слабом огне. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Опенки, тушенные с фасолью

- *200 г опенков, 200 г консервированной фасоли, 100 г сладкого болгарского перца, 4 ст. ложки растительного масла.*

Грибы перемешать с консервированной в томате фасолью и уложить в горшочки емкостью 0,5 л. Добавить мелко нарезанный перец, полить растительным маслом. Горшочек за-

крыть кружком пресного теста как крышкой и поставить тушить в хорошо нагретую духовку на 20–30 минут.

Грибы, тушенные в сливках

• *500 г грибов, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка масла.*

Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) очистить, промыть и ошпарить, а затем нарезать дольками, посолить и слегка обжарить. После этого сложить их в горшок или кастрюлю и залить кипяченными сливками. Зелень петрушки и укропа связать, вложив в середину пучка корицу, гвоздику, перец, лавровый лист, и положить в кастрюлю — в грибы. Грибы посолить, накрыть крышкой и поставить в умеренно горячую духовку на 1 час для тушения. Когда грибы будут готовы, связанную зелень вынуть, а грибы подать в той же посуде, в которой они тушились.

Перец, фаршированный рисом и грибами

• *1 кг сладкого болгарского перца, 300–400 г свежих грибов, 1 стакан риса, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 4 помидора, соль и молотый перец — по вкусу.*

Перец помыть, вынуть семена, ошпарить кипятком. Лук мелко нарезать, обжарить на масле, добавить промытый рис, нарезанные свежие грибы и протертые (без кожицы) 2 помидора. Смесь прожарить в течение нескольких минут. Затем влить ½ стакана воды, посолить, посыпать молотым перцем и тушить до полуготовности риса.

Наполнить фаршем подготовленные стручки перца, уложить их в широкую низкую кастрюлю, залить протертыми и прожаренными помидорами, добавить стакан горячей воды и тушить на слабом огне до готовности. Перец можно не тушить, а запечь в жарочном шкафу.

Рагу из белых грибов и овощей

• *900 г грибов, 1,2 кг картофеля, 80 г томата-пюре, 180 г репчатого лука, 140 г моркови, 50 г петрушки, 160 г репы,*

200 г помидоров, 20 г муки, 80 мл растительного и 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1–2 лавровых листа, несколько горошин черного перца, соль по вкусу.

Грибы промыть, отварить, отцедить, нарезать крупными кусками и обжарить на растительном масле в кастрюле с толстым дном. Затем долить горячим грибным отваром, добавить томат-пюре, несколько горошин черного перца, лавровый лист и тушить 10 мин. Обжарить дольки картофеля и отдельно, на растительном масле, нарезанные дольками лук, морковь, корень петрушки и репу. Спассерованную на сливочном масле муку развести охлажденным грибным отваром и вместе с подготовленными овощами и картофелем смешать с грибами. Все хорошо перемешать и продолжать тушить на малом огне 15–20 минут. В конце тушения положить нарезанные дольками помидоры и дать закипеть.

Готовое рагу уложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропом.

Гречневая каша с грибами и луком

- *2½ стакана гречневой крупы, 50 г грибов (сушеных белых), 2 луковицы, 1 ч. ложка соли, 2–3 ст. ложки масла.*

Сухие грибы промыть, сложить в кастрюлю, залить тремя стаканами холодной воды и оставить в воде на 1–1,5 часа. Когда грибы набухнут, вынуть их из воды, мелко нарезать, положить обратно в ту же воду, посолить и поставить варить. В закипевшую воду с грибами всыпать поджаренную крупу и размешать. Когда каша загустеет, поставить ее для упревания на 1–1,5 часа, тщательно укутав кастрюлю шерстяным одеялом. Лук мелко нарезать и поджарить на сковороде с маслом. Поджаренный лук смешать с кашей. Сливочное масло можно заменить растительным.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРИБЫ

Пудинг из маслят

- *300 г маслят, 300 г сухарей, молоко по вкусу, сливочное масло, 1 желток, 2 белка, 100 г муки; соль, перец, топленое масло — по вкусу.*

Маслята сварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, подсушить и мелко нарезать. Сухари залить кипящим молоком. Когда смесь остынет, хорошо ее разболтать, добавить сливочное масло, растертое с желтком, грибы, соль, перец, 100 г пшеничной муки. Взбить в крутую пену 2 белка и соединить, осторожно перемешивая, с массой. Запечь в форме, смазанной жиром. Перед подачей пудинг полить топленым маслом.

Запеканка из грибов и макарон

- *200 г макарон или лапши, вода, соль; 400 г соленых или припущенных в собственном соку грибов, 2 луковицы, 60–80 г копченой корейки, 2 яйца, 1½ стакана молока, соль, перец, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Макароны опустить в горячую подсоленную воду и варить до готовности, отбросить на дуршлаг, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Копченую корейку нарезать маленькими кубиками и разогреть. В полученном жире поджарить нашинкованные грибы и лук. Подготовленные продукты слоями уложить в форму так, чтобы в нижнем и верхнем слое были макароны или лапша. Сверху налить заправленную солью и перцем яично-молочную смесь, смазать сметаной и посыпать тертым сы-

ром. Запекать при средней температуре (180–200 °С), пока блюдо не подрумянится и не пропечется.

На гарнир подать тушеную морковь и салат из свеклы или помидоров.

Запеканку можно приготовить на растопленном жире или маргарине, в этом случае ее подать с тонко нарезанными ломтиками ветчины.

Запеканка из грибов и мяса

- *200 г припущенных в собственном соку грибов, 150 г вареного или жареного мяса, 200 г макарон или 8 картофелин, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 стакана молока, 2–3 яйца, соль, тертый сыр или молотые сухари.*

Макароны отварить, картофель может быть сырым или вареным. Грибы, мясо и другие продукты уложить слоями в смазанную маслом форму так, чтобы нижний и верхний слой составляли макароны или картофель. Взбитые яйца смешать с молоком, заправить и залить смесью уложенные в форму продукты, сверху положить кусочки масла и посыпать тертым сыром или молотыми сухарями. Запекать при средней температуре, пока блюдо не пропечется и не подрумянится.

Если используется сырой картофель, то температура духовки должна быть несколько ниже, чем при использовании вареного картофеля, так как в этом случае для запекания требуется более продолжительное время (40–45 минут).

К запеканке подать в соуснике растопленное масло или сметану и овощной салат.

Запеканка из грибов, мяса и риса

- *200 г свежих, не требующих тепловой обработки грибов, 100 г жареного или вареного мяса, 100 г беконной свинины, 1 луковица, 2 помидора, 1 соленый огурец, 1 корень петрушки, соль, перец, томат-пюре, 1 стакан риса, вода, бульон из мясного кубика, молотые сухари или тертый сыр, сливочное масло.*

Нарезанные кусочками грибы, мясо и приправы тушить в одной посуде и заправить. Рис отварить отдельно в подсоленной воде так, чтобы получилась рассыпчатая каша. Большую часть риса положить в смазанную маслом форму таким образом, чтобы он полностью покрыл дно и стенки. В середине сделать углубление, куда положить тушенные с мясом грибы, нарезанные помидоры и огурец. Смесь покрыть оставшимся рисом. Если продукты слишком сухие, их можно слегка сбрызнуть бульоном. Сверху посыпать молотыми сухарями или тертым сыром и положить кусочки масла. Запекать, пока блюдо слегка не подрумянится. На стол подать со сметанным соусом, тушеными овощами и салатом из сырых овощей.

Запеканка из грибов и рыбы

- *250 г припущенных в собственном соку или соленых грибов, 250 г отварной или жареной рыбы, 3 ст. ложки муки, 2 стакана молока или сливок, соль, перец, 3 яйца, молотые сухари или тертый сыр, 1 луковица.*

Нарезанные кусочками грибы и рыбу положить в смазанную жиром форму. Жир растопить, слегка обжарить в нем муку, а при желании и рубленый лук. Подлить молока, кипятить 8–10 минут, затем охладить. К соусу добавить приправы и сырые яйца и налить в форму, сверху посыпать молотыми сухарями или тертым сыром. Запеканка должна как следует пропечься и покрыться румяной корочкой. Подать с горячим отварным картофелем и цветной капустой.

Запеканка из грибов и яиц

- *500 г припущенных в собственном соку или 100–200 г сушеных грибов, 60–80 г жирной беконной свинины, 2–3 луковицы, 6 яиц, 3 ст. ложки молока, соль, перец, острый соус.*

Рубленые грибы, сало и лук тушить до готовности, затем охладить. Добавить взбитые яйца и молоко, заправить. Смесь переложить в смазанную жиром форму, запечь, пока она полностью не пропечется и слегка не подрумянится.

Подать в горячем виде с отварным картофелем, тушеными овощами и салатом из сырых овощей.

Грибы, запеченные с капустой

- *1 кг тушеной капусты, 2 стакана припущенных в собственном соку грибов, 1–2 соленых огурца, 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка муки, соль, 1–2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан молока, 1 головка репчатого лука или лук-порей.*

В смазанную жиром форму положить грибы, на них — тушеную капусту и нарезанные соленые огурцы. Жир растопить, в нем спассеровать муку и репчатый лук или лук-порей. Добавить молоко, варить и заправить. Полученным густым соусом залить продукты в форме. Сверху посыпать тертым сыром. Блюдо должно слегка подрумяниться, на стол его подать в горячем виде. Гарниром служит салат из сырых овощей.

Вместо соуса капусту можно посыпать толстым слоем смеси из натертого сыра и молотых сухарей, сверху залить сметаной и положить кусочки сливочного масла. Если капуста слишком сухая, то добавить мясной или грибной отвар, можно добавить томат-пюре или свежие помидоры.

Пудинг из грибов и риса

- *20 г сушеных грибов, 220 г риса, 2–3 луковицы, 3 яйца, 60 г сливочного масла, 20 г сухарей, соль по вкусу.*

Грибы отварить до готовности, отцедить и нарезать. В кипящий грибной отвар (в 2 раза больше объема риса; если же отвара мало, можно добавить воды) положить соль, сливочное масло, засыпать рис, перемешать и варить на медленном огне. Когда рис впитает жидкость, его перемешать, закрыть крышкой и варить в средне нагретой духовке.

Готовый рис соединить с подготовленными грибами, поджаренным луком, добавить взбитые яичные желтки и осторожно перемешать. Затем добавить взбитые белки и снова осторожно, но тщательно перемешать. Готовую массу выло-

жить в смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями форму, закрыть крышкой и запекать в духовке примерно 1 час. Готовый пудинг вынуть из духовки и через 5–10 минут выложить на блюдо.

Запеканка из грибов и перловой крупы

- *400 г соленых или припущенных в собственном соку грибов, 1–2 луковицы, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 2–3 ст. ложки маргарина или жира, 1 стакан перловой крупы или риса, 3–4 стакана воды, соль, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сметаны.*

Грибы и лук нашинковать, петрушку или сельдерей натереть и все вместе тушить в жире. Из крупы сварить кашу, добавить грибы и сырые яйца, заправить. Смесь положить в смазанную жиром форму, покрыть сметаной и запечь, пока запеканка не подрумянится и не пропечется. На гарнир подать томатный соус или соус из хрена и салат из свеклы или огурцов.

Грибы, запеченные с помидорами

- *500 г свежих, не требующих тепловой обработки грибов, 1–2 луковицы, 1–2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, 3–4 ст. ложки сметаны или 2 ст. ложки отвара и 2 ст. ложки сметаны, 6–8 средних помидоров, 2 ч. ложки сливочного масла, укроп или зелень петрушки.*

Подготовленные грибы нашинковать и вместе с луком тушить в жире, давая жидкости частично испариться. Добавить сметану и заправить. Переложить в стеклянную огнеупорную форму или на блюдо, сюда же положить помидоры плодоножкой книзу. На каждый помидор насыпать немного соли и положить кусочек масла. Запекать в духовке, пока помидоры не пропекутся. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

На гарнир подать рассыпчатую рисовую кашу или отварной картофель и зеленый салат, салат из огурцов или редиса.

Грибы, запеченные в соусе

- *500–600 г свежих сморчков, шампиньонов, белых грибов или рыжиков, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, соль.*
  Для соуса: 2–3 ст. ложки муки, 1–1½ стакана грибного отвара или мясного бульона, 1 стакан сметаны, 1–2 яйца, 1–2 ст. ложки молотых сухарей или тертого сыра.

Свежие грибы тщательно промыть, обдать кипятком, жарить, давая испариться выделяемой из грибов жидкости. К концу жарки грибы посыпать мукой и пассеровать, пока мука слегка не подрумянится. Добавить жидкость и сметану, варить и заправить. Соус должен быть довольно густым. В несколько остывший соус добавить яйца. Грибы вместе с соусом перелить в кокотницы или на круглую сковороду, посыпать молотыми сухарями или тертым сыром, запекать в духовке до светло-золотистого цвета. На стол подать в той же посуде, в которой они запекались.

Соус можно приготовить и отдельно от грибов. В этом случае грибы после жарки переложить в форму, залить густым сметанным соусом и запечь. На гарнир подать жареный или отварной картофель и салат из помидоров или свеклы.

Грибы, запеченные с лапшой

- *800 г грибов, 500 г лапши, 150 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 200 г сметаны, 2 желтка, 60 г сыра, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Свежие грибы отварить в небольшом количестве подсоленной воды, отцедить, нашинковать, соединить с мелко нарезанным и поджаренным на сливочном масле луком, посыпать черным перцем, добавить соль и перемешать.

В подсоленной воде отварить лапшу, отцедить, облить на дуршлаге горячей водой, соединить с грибами, перемешать и выложить в смазанную жиром высокую форму или кастрюлю. Запекать в умеренно горячей духовке 20–30 минут, затем залить сметаной, размешанной с тертым сыром и яич-

ным желтком, посыпать сверху тертым сыром и продолжать запекать. Через 7–10 минут, когда сыр слегка подрумянится, вынуть из духовки и полить растопленным сливочным маслом. Подать с салатом из сырых овощей.

Шампиньоны, фаршированные сыром

• *400 г свежих шампиньонов, 100 г сыра, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки красного перца, ⅓ ч. ложки черного молотого перца.*

Грибы вымыть, шляпки отделить от ножек. Ножки нарезать, смешать с мелко нарезанным луком и обжарить в растительном масле. После этого добавить тертый сыр и перец. Этой смесью нафаршировать шляпки. Вылить оставшееся масло на противень и положить шляпки шампиньонов. Поставить противень в хорошо нагретую (до 190 °С) духовку на 10 минут. Подавать и как самостоятельное блюдо и в виде бутербродов. Тогда каждую шляпку положить на ломтик хлеба, смазанный маслом.

Жульен из белых грибов

• *500 г белых грибов, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, соль — по вкусу.*

Белые грибы, нарезанные соломкой и ошпаренные горячей водой с уксусом, обжарить на масле до мягкости. Муку также обжарить, добавить грибы, все перемешать и выложить в металлическую посуду (или в специально предназначенные для этого формочки — кокотницы). Взбитые яйца и соль смешать со сметаной, залить грибы и запекать в духовке.

Хлебная запеканка с грибами

• *50 г сухих белых грибов, 200 г пшеничного хлеба, 1 ст. ложка топленого масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, ½ стакана сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 яйцо.*

За несколько часов до приготовления грибы хорошо промыть в нескольких водах, положить в кастрюлю, залить 4 стаканами воды. Затем в этой же воде сварить их до мягкости, вынуть, нарезать лапшой. В грибной бульон всыпать панировочные сухари, нашинкованные грибы, сметану и хорошо прогреть на паровой бане, не давая кипеть. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и обжарить с одной стороны на масле.

На глубокую сковороду выложить всю грибную массу, сверху накрыть хлебом — поджаренной стороной вниз. Складывать так, чтобы один конец находил на другой. Сверху смазать яйцом, посыпать тертым сыром и запечь.

Грибной пудинг

- *100 г масла, 100 г муки, ½ стакана молока, 500 г тушеных грибов, 10 яиц, 1 стакан сметаны.*

Подогреть, не давая подрумяниться, на сковороде масло с мукой. Развести молоком и вскипятить, помешивая. Смешать с предварительно тушеными грибами, а затем с желтками и взбитыми белками. Выложить образовавшуюся массу в кастрюлю, густо смазанную маслом, дно которой прикрыть пергаментной бумагой, закрыть крышкой. Кастрюлю поставить в другую, большего размера, с кипящей водой. Варить 1 час.

Готовый пудинг выложить на блюдо, при подаче полить сметаной.

Запеканка из картофеля с сушеными и солеными грибами

- *200 г картофеля, 100 г сушеных или 80 г соленых грибов, 100 г лука, 60 мл растительного масла, 10 г сливочного масла, 1 желток, 30 мл молока, 1 ст. ложка сметаны, 50 г соуса.*

Приготовить фарш из мелкорубленых предварительно сваренных сухих грибов. Добавить пассерованный на растительном масле лук и перец. Тушить в течение 20–30 минут. Отдельно приготовить картофельное пюре, в которое добавить желток. На смазанный жиром и посыпанный сухарями

противень выложить слой картофеля, на него слой фарша и снова — слой картофеля. Сверху смазать сметаной и посыпать сухарями. Запекать в духовке. При подаче нарезать на порции и полить грибным или луковым соусом.

Плакия из свежих грибов

- *1 кг грибов, 2–3 моркови, 1 корень сельдерея, 5–6 головок репчатого лука, 1 головка чеснока, 100 г кулинарного жира, 100 г воды, 4–5 помидоров, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки растительного масла, несколько ломтиков лимона, петрушка, уксус.*

Нарезать кубиками морковь и корень сельдерея, лук нарезать ломтиками, почистить полголовки чеснока и все тушить с кулинарным жиром и водой. Когда овощи станут мягкими, добавить к ним свежие грибы, очищенные, обмытые и, если грибы крупные,— нарезанные дольками. Тушить на умеренном огне в плотно закрытой кастрюле, время от времени помешивая, чтобы не подгорели. Когда грибы станут мягкими, положить их на противень, залить стаканом горячей воды и прибавить нарезанные помидоры. Раздавить 5–6 долек чеснока, смешать с уксусом и залить смесью грибы вместе со столовой ложкой муки, разведенной холодной водой. Сверху посыпать петрушкой и положить ломтики лимона, добавить 3 столовые ложки растительного масла и запекать в духовом шкафу примерно полчаса на слабом огне.

Карп, запеченный с шампиньонами

- *800 г рыбы, 100 г грибов, 80 г лука, 15 мл растительного и 30 г сливочного масла, 100 г сметаны, 40 г сыра; зелень, перец, соль — по вкусу.*

Нарезать рыбу на куски, посыпать солью, черным молотым перцем, положить в глубокую сковороду, полить растительным маслом и слегка запечь в духовке; нарубить грибы брусочками, нашинковать кружочками лук, соединить, налить 1–2 столовые ложки воды, посолить, поперчить и ту-

шить 25–30 минут. Накрыть рыбу слоем тушенных с луком шампиньонов, залить подсоленной сметаной, посыпать крупно тертым твердым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, посыпать молотыми сухарями и поставить на 8–10 минут в нагретую духовку. Подать на стол, украсив веточками зелени петрушки, укропа и т. п.

Рыба с грибами в фольге

4 куска рыбного филе (камбалы или морского окуня), 170 г мелко нарезанных свежих грибов (белых, шампиньонов или вешенки), 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, ⅔ ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1½ ч. ложки соли, неполный стакан молока, ⅓ ч. ложки свежемолотого черного перца.

1½ столовой ложки сливочного масла растопить в кастрюле и обжарить в нем лук, грибы, петрушку в течение 5 мин. Оставшуюся на сковороде жидкость выпарить. Добавить муку и ½ чайной ложки соли. Тоненькой струйкой, размешивая, влить молоко. Мешать до тех пор, пока молоко не закипит. Убавить огонь и варить все на слабом огне, пока не загустеет (примерно 5 мин).

Рыбное филе натереть перцем и оставшейся солью, растопить оставшееся сливочное масло на сковороде и обжарить в нем филе с обеих сторон. Вырезать 4 куска алюминиевой фольги размером 25×30 см. Положить на каждый кусок фольги слой грибов, затем кусок рыбы и снова слой грибов. Загнуть углы фольги к середине в виде конверта и соединить их между собой. Положить на противень и поставить в предварительно хорошо нагретую духовку на 10 мин. Положить конверты на тарелки, разъединить углы и отвернуть их наружу, открыв середину. В таком виде подавать на стол.

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ

Котлеты картофельные с грибами

• *1 кг картофеля, несколько грибов, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 80 г лука, жир, соль.*

Картофель очистить, сварить в соленой воде, потолочь, положить яйца, муку, тушеный лук и грибы. Сделать котлеты и, обваляв их в сухарях, поджарить.

Котлеты из грибов и риса

• *250 г грибов, ½ стакана риса, лук репчатый, 2 яйца, мука или сухари — по потребности, соль, перец — по вкусу.*

Сварить грибы, откинуть на дуршлаг и мелко нарубить. Грибной отвар (1½ стакана) посолить, довести до кипения. Опустить в него рис и варить до полной готовности. Затем смешать рис с грибами, добавить мелко нарезанный лук и черный молотый перец. Хорошо промешать, сделать котлеты, обвалять их в муке или молотых сухарях. Смочить в яйце и обжарить в сильно разогретом масле.

Котлеты картофельные с солеными грибами

• *400 г соленых грибов, 400 г картофельного пюре, 3 ст. ложки молока, ⅓ стакана растительного масла, соль и перец — по вкусу.*

Соленые грибы хорошо промыть и положить в холодную воду на 4 часа. Очищенный картофель отварить, слить воду и растолочь. Грибы мелко покрошить, смешать с картофель-

ным пюре, посолить, поперчить, добавить 1 столовую ложку растительного масла, молока, все хорошо растереть. Из полученной массы сделать котлеты, обвалять их погуще в муке и жарить на растительном масле.

Котлеты рисовые с грибами

- *1 стакан риса, 3 сухих гриба, ¼ стакана муки, 2 яйца, лук репчатый, 3 ст. ложки масла.*

Стакан риса отварить, слить воду. Отдельно сварить несколько сухих грибов, слить воду, мелко нарезать грибы и слегка обжарить с мелко нарезанной луковицей. Смешать рис с мукой, с яйцами. Разделить на 8–10 частей, придать им овальную форму с приподнятыми краями в виде лодки и положить внутрь начинку из грибов, края защипать, варить 10 минут в масле.

Котлеты из вешенки

- *500 г вешенок, 2 ломтика белого хлеба, ½ стакана молока, 1 яйцо, лук репчатый, 3 ст. ложки масла, 2 зубчика чеснока, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка майонеза, соль, специи — по вкусу.*

Вешенки порезать, потушить в собственном соку 20 минут, пропустить через мясорубку вместе с намоченным в молоке белым хлебом, посолить, добавить обжаренный лук, яйцо, растертый с солью чеснок, специи, майонез. Хорошо вымешать фарш. Сформовать котлетки, обвалять в сухарях или муке, обжарить.

Подавать с картофельным пюре, капустным салатом или огурцом.

«Колобки» из вешенок и отварного картофеля

- *500 г вешенок, 800 г отварного картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла или сметаны, 5 ст. ложек муки, рубленая зелень, соль по вкусу.*

Отварной картофель пропустить через мясорубку. Свежие вешенки тушить в собственном соку, охладить, пропустить через мясорубку. К ним добавить яйца, масло или сметану, зелень, муку и картофель. Руки смочить в воде, сформовать «колобки», опустить в кипящую подсоленную воду. Готовые «колобки» всплывают на поверхность. Их вынуть, дать стечь воде. На стол подать с соусом.

Соус: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1–1,5 стакана молока или бульона пополам со сметаной, соль, томат-пюре или хрен, или сыр. Пассеровать муку на масле, добавить молоко или бульон, кипятить 10 минут, заправить томат-пюре или хреном, или сыром.

Рисовые котлетки с грибами

- *1 стакан риса, 1 яйцо, 400 г шампиньонов, 1 кубик бульона, лук репчатый, соль, перец по вкусу.*

Рис отварить, остудить, грибы и лук измельчить и поджарить на растительном масле, все ингредиенты смешать, сформировать небольшие котлетки и обжарить до румяной корочки, сложить в неглубокую посуду, залить заранее приготовленным соусом (кубик растворить в воде, добавить специи и немного жареных грибов, проварить 10 минут), котлетки протушить 5–10 минут.

Котлеты грибные с манной крупой

- *500 г грибного фарша, 2 яйца, 1 отварное яйцо, 100 г манной крупы, лук репчатый, 50 г жира, 120 г сметаны, 10 г муки, укроп, 3 желтка, перец, соль по вкусу.*

В грибной фарш вбить яйца, всыпать манную крупу, добавить мелко нашинкованный, обжаренный в жиру репчатый лук, перец, соль, рубленое отварное яйцо. Массу хорошо растереть деревянной ложкой или размять руками и дать 10–15 минут постоять. Затем сформовать небольшие котлеты, обвалять их в муке и жарить в сильно разогретом жиру с обеих сторон.

Гречневые котлеты с грибным соусом

- *1½ стакана гречневых хлопьев, 5 стаканов воды, 250 г свежих грибов, лук репчатый, ⅓ стакана растительного масла, 4 ст. ложки муки, перец горошком, соль по вкусу.*

В кипящую подсоленную воду (3 стакана) всыпать гречневые хлопья и варить их на маленьком огне, прикрыв посуду крышкой, 3 минуты. Затем снять с огня и оставить на 10 минут под крышкой для упревания. Из остывшей каши сформовать небольшие котлетки (чтобы каша не прилипала к рукам, смачивать их водой) и обжарить их с обеих сторон на растительном масле до образования румяной корочки. Готовые котлеты перед подачей полить грибным соусом.

Приготовление соуса. Грибы промыть и отварить в двух стаканах подсоленной воды вместе с целой луковицей и перцем в течение 10 минут. Бульон процедить.

Муку поджарить на сковороде (без масла) до кремового цвета, влить в нее тонкой струйкой 2 стакана грибного отвара, непрерывно помешивая, чтобы не образовались комочки. Добавить мелко нарезанные грибы, довести соус до кипения, снять с огня.

Грибные котлеты с хлебом

- *100 г грибов, 2 яйца, ½ белого батона, лук репчатый, панировочные сухари — для панировки, жир — для жаренья, соль, перец — по вкусу.*

Грибы вымыть, почистить и отварить на слабом огне 5 минут. Слить воду и провернуть грибы в мясорубке вместе с замоченным хлебом и очищенным и нарезанным луком. Полученную массу посолить и поперчить, тщательно все перемешать. Добавить муку или панировочные сухари, чтобы получилась однородная масса, из которой можно сделать котлеты. Каждую котлету аккуратно обвалять в сухарях. На сковороде разогреть жир и жарить котлеты до тех пор, пока они не приобретут красивый золотистый цвет (по 2 минуты с каждой стороны).

Котлеты из маринованных грибов и риса

• *200 г маринованных грибов, ½ стакана риса, ½ стакана муки, 2 яйца, ½ стакана молока, щепотка соли, растительное масло.*

Отварить рис, чтобы он не разварился. В воду положить куриные кубики. Грибы отварить в подсоленной воде. Как остынут, мелко нарезать. Затем в рис и грибы добавить яйцо, все смешать. Вылепить небольшие котлетки, чуть больше фрикаделек. Далее приготовить тесто. Миксером смешать муку, молоко, яйцо, сахар, соль до однородной жидковатой массы. Грибные шарики обвалять в тесте и обжарить. Готовые котлеты подавать на тарелке. Украсить блюдо зеленью. Можно полить сметаной, майонезом или другой приправой.

Грибные котлеты с зеленым сушеным горошком

• *400 г зеленого горошка, 50 г сушеных грибов, 1 стакан риса, соль, мускатный орех, петрушка — по вкусу, 2 яйца, сухари — для панировки, 50 г сливочного масла.*
Для мучной поджарки: 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка сливочного масла, ½ стакана грибного бульона, ½ стакана горохового бульона.

Вымочить зеленый горошек в течение 4–5 часов, сварить. 50 г сушеных грибов сварить и измельчить. Затем 1 стакан риса разварить с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйцах и сухарях, поджарить на сливочном масле.

Сделать мучную поджарку (1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка масла), развести ее стаканом грибного бульона, смешанного с гороховым бульоном. Прокипятить и полить ею грибные котлеты.

Котлеты из сушеных и свежих грибов

• *400 г свежих грибов, 60 г сушеных грибов, 100 г белого черствого хлеба, лук репчатый, соль, перец, зелень, мука — по вкусу, ½ стакана рисового отвара.*

Свежие грибы тушить в собственном соку, давая жидкости испариться. Сушеные грибы вымочить и отварить. Подготовленные (остывшие) грибы пропустить через мясорубку вместе с луком и размоченным хлебом. Добавить приправы и рисовый отвар, муку. Фарш хорошо промешать и вынести на 20–30 минут в холодное место. Затем сделать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Котлеты можно сделать с вареным рисом или ячневой крупой. Фарш для котлет должен быть густым, иначе он будет разваливаться. Если котлеты рассыпаются, нужно добавить немного муки или молотых сухарей.

Котлеты из соленых грибов и свиного фарша

- *300 г соленых грибов, 200 г свиного фарша, ½ стакана ячменной муки, лук репчатый, 2 яйца, белый перец по вкусу, сухари для панировки.*

Грибы вымочить и покрошить. Лук мелко покрошить, после чего потушить в масле до золотого цвета. Все продукты тщательно смешать. Дать постоять один час, после чего слепить котлеты, обвалять их в сухарях и пожарить.

Котлеты куриные с грибами

- *200 г курицы, 10 г сухих грибов, 20 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 1 яйцо, перец, соль — по вкусу.*

Мясо курицы пропустить через мясорубку. Посолить, поперчить по вкусу. Фарш хорошо перемешать, добавить немного молока, и отбить, чтобы он стал рыхлым. Разделать его на порции, а потом приготовить начинку.

Сушеные грибы вымочить, затем отварить, мелко нарезать и смешать с обжаренным луком. Подготовленные порции фарша раскатать в тонкие пласты, на середину каждого положить начинку и закрыть края фарша, формируя пирожок. Котлеты смочить во взбитом яйце и панировать в сухарях. После этого опустить котлеты в растопленное масло и жарить до готовности.

Котлеты подавать со сложным гарниром: картофель, капуста, огурцы, яблоки

Котлеты фламандские (грибные)

- *200 г грибов, 1,5 стакана сливок или молока, 50 г сливочного масла, 4 яйца, лук репчатый, соль, перец (молотый) по вкусу, 1 стакан панировочных сухарей.*

Лучше взять сушеные грибы благородных сортов. Залить грибы кипятком, оставить для набухания. Затем очень мелко нарубить, добавить (на 200 г грибов — полтора стакана сливок или молока) масло, яйца, немного молотого перца, две измельченные и обжаренные в масле луковицы и стакан просеянных белых панировочных сухарей. Хорошо перемешать и оставить на 30 минут. Затем сформировать котлеты и жарить в масле с обеих сторон. При подаче можно заправить сметаной.

Грибные котлеты со свежим зеленым горошком

- *10 шт. грибов, ½ стакана свежего горошка, 3 ст. ложки муки, 5 ст. ложек масла, 200 г риса, соль, перец.*

Сушеные грибы отварить в соленой воде, откинуть на сито, мелко порубить, смешать с вязкой рисовой кашей, сваренной на воде. Разделать в виде котлет, обвалять их в натертом белом хлебе и поджарить на растительном масле. Зеленый горошек сварить в подсоленной воде, откинуть на сито. Муку растереть с растительным маслом, развести отваром из горошка, вскипятить, опустить туда горошек и ненадолго поставить в горячую духовку. Подавать на блюде, с одной стороны которого уложены котлеты, а с другой — горошек.

Котлеты из сушеных грибов с килькой

- *200 г белых грибов, 1½ стакана сливок, 50 г сливочного масла, 4 яйца, черный перец (молотый), мускатный орех по вкусу, 6 килек, лук репчатый, 1 белая булка.*

Сушеные белые грибы обварить кипятком, осушить, нашинковать, прибавить сливки, сливочное масло, яйца, молотый черный перец, мускатный орех, измельченные кильки, печеные луковицы и тертую белую булку. Грибную массу размешать, сделать котлеты, поджарить в масле.

Котлеты рыбные по-мински

- *700 г рыбы, 1 ломтик белого хлеба, замоченного в молоке, лук репчатый, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла. Для фарша: 300 г капусты, лук репчатый, 200 г свежих грибов, соль, перец — по вкусу.*

Подготовить рыбный фарш (рыба, хлеб, лук, масло сливочное, яйца). Сформовать котлеты в виде лепешек. На середину каждой лепешки уложить начинку, которая состоит из жареной капусты, лука и грибов. Края лепешек завернуть, запанировать в сухарях, придав им форму биточков, и жарить. Подать с картофельным пюре, помидорами и маринованными грибами, посыпать мелко нарезанной зеленью.

СОДЕРЖАНИЕ

Уникальное творение природы 3
Закуски из грибов 4
Салаты из грибов 9
Первые блюда из грибов 16
Грибы жареные 27
Грибы тушеные 38
Запеченные грибы 46
Грибные котлеты 56